TECHWOOD

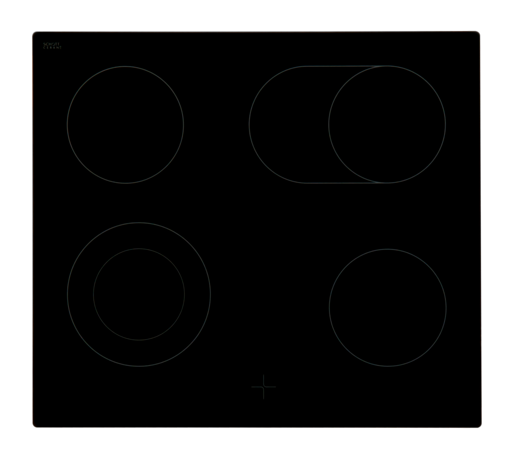
NDET Multi 8 X T Digital

Bedienungsanleitung
Einbau Elektroherd

ist gültig für:
- -Umluft mit 5 Funktionen
- -Glaskeramik Kochfeld

Zusätzlich auch gültig für:
- -Heißluft mit 8 Funktionen
- -Konventionell mit 4 Funktionen
- -Edelstahlkochfeld





NB66C09E66219D0 **ND66C09E66219D0**

Lieber Kunde,

unser Ziel ist es, Ihnen Produkte anzubieten, die Ihren Erwartungen entsprechen. Alle Produkte sind in modernsten Anlagen mit größter Sorgfalt hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen worden.

Diese Betriebsanleitung wurde erstellt, um Ihnen zu helfen, das Gerät sicher und optimal anwenden zu können.

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.
Beachten Sie unbedingt auch die in Ihrem Land gültigen nationalen Vorschriften, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.
Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung an einem festen Ort auf, damit Sie auch später immer nachlesen können.
Wenn Sie Ihr Gerät einmal verkaufen oder verschenken, geben Sie bitte diese Gebrauchsanleitung mit, damit auch der nächste Besitzer das Gerät sicher benutzen kann.

Diese Bedienungsanleitung ist für mehrere gleichartige Modelle erstellt worden. Einige Eigenschaften, die in der Bedienungsanleitung dargestellt sind, betreffen eventuell Ihr Gerät nicht. Achten Sie bitte beim Durchlesen der Bedienungsanleitung auf die Hinweise bei den Abbildungen.
Für die sachgerechte Montage von Ihrem Gerät,
wenden Sie sich bitte an den Service vom Händler oder eine Elektro-Kundendienst in Ihrer Nähe.

Vestel Germany GmbH Parkring 6 D-85748 Garching Germany

Lieferumfang

Lieferumfang	Modell
	Megaset 2 VE
Edelstahlkochfeld	Nein
Glaskeramikkochfeld	Ja
Backblech	1
Bratrost	1
Fettpfanne	Nein
Herdabdeckung	Nein
Geschirrwagen	Nein
Garantieunterlagen	Ja
Gebrauchsanleitung	Ja

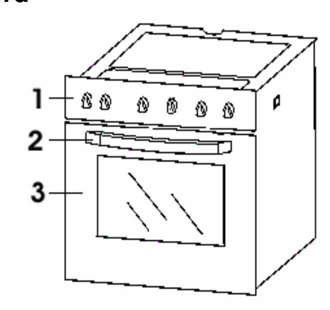
Bestimmungsgemäßer Gebrauch

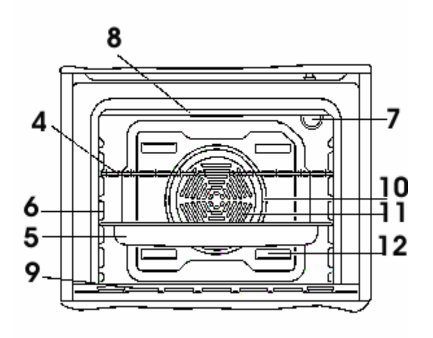
Das Einbau Herdset ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt. Nicht zweckentfremdet benutzen, z.B. zum Heizen der Küche oder zum Aufbewahren brennbarer oder explosiver Gegenstände.
Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.
Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.
Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäßen und ist ausdrücklich ausgeschlossen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Inhaltsverzeichnis

1.0 Geräteübersicht

1.1 Einbauherd

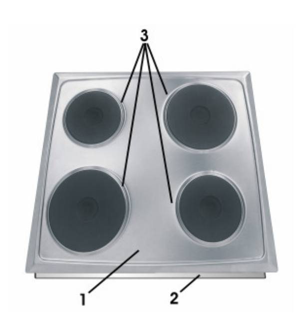




1 Bedienblende
2 Griff Backofentür
3 Backofentür
4 Grillrost
5 Backblech
6 Einschubfächer
7 Beleuchtung Backofen
8 Oberes Heizelement
9 Unteres Heizelement
10 Rundes Heizelement (nicht alle Gerätetypen)
11 Ventilator (nicht alle Gerätetypen)
12 Lüftungsschlitze (nicht alle Gerätetypen)

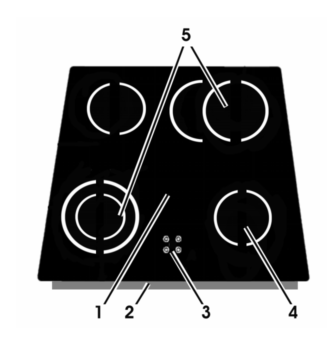
1.2 Kochfeld

Edelstahlkochfeld



1	Edelstahloberfläche
2	Unteres Gehäuse
3	Kochfelder

Glaskeramikkochfeld



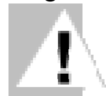
1	Glaskeramik-Oberfläche
2	Unteres Gehäuse
3	Restwärmeanzeige (nicht alle Gerätetypen)
4	Kochfelder
5	Dualkochfelder (nicht alle Gerätetypen) Zuschaltbare Bräterzone bzw. zuschaltbares Zwei-Kreis-Kochfeld (nicht alle Gerätetypen)

2.0 Sicherheitshinweise

Sicherheit

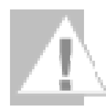
Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:



Gefahr!

Hohes Risiko. Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



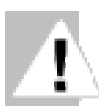
Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Wichtig!

Geringes Risiko. Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

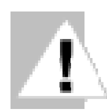
Sicherheitshinweise



Erstickungsgefahr für Kinder!

Sorgen Sie dafür, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird.

Halten Sie das Montagematerial von Kindern fern. Sie könnten es verschlucken!



Stromschlag- / Brandgefahr!

Nehmen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unseren Kundendienst *(unbedingt Name, Adresse und Telefonnummer angeben; Anm. d. Prüfers)*.

Der Herd darf nur durch autorisierte Fachkräfte angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

Schalten Sie vor dem Anschluss des Herds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.

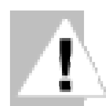
Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Montage Ihres Gerätes nicht beschädigt wird.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es in keinem Fall selbst gewechselt werden. Wenn das Kabel aus irgendeinem Grund beschädigt ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendienst.

Die Instandsetzung des Herds darf ebenfalls nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

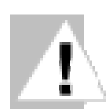
Vor dem Auswechseln der Backofen-Beleuchtung zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherung ausschalten bzw. herausschrauben. Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse.



Stromschlaggefahr!

Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unseren Kundendienst an.



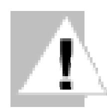
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen

oder geistigen Fähigkeiten!
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts, egal, ob es ein- oder ausgeschaltet ist.



Verbrühungsgefahr!

Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.



Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf – auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige□**14** angezeigt. Vorsicht: Bei einer Stromunterbrechung erlischt die Restwärmeanzeige und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

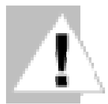
Der Backofen, insbesondere die Backofentür, Heizkörper, Wände, Backbleche usw.

werden beim Betrieb sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung. Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! Kinder fernhalten!

Aus dem Wrasenabzug strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht beim Öffnen des heißen Backofens!

Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Verwenden Sie auch kein Dampfstrahlgerät oder Ähnliches. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.

Vor dem Reinigen Backofen vollständig abkühlen lassen. Heiße Heizkörper!



Brandgefahr!

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.

Stellen Sie keine brennbaren und entzündlichen Stoffe auf die Kochfläche oder in den Backofen.

Achten Sie darauf, dass Leitungen anderer Elektrogeräte, die sich in der Nähe des Herdes befinden, mit den beheizten Bereichen des Gerätes nicht in Berührung kommen.

Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken.

Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.

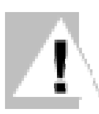
Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.

Bei Feuer im Backofen: Tür nicht öffnen!

Bei Feuer im Kochgeschirr: Sofort Deckel darauf!

Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!

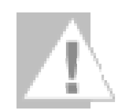
Drehen Sie sofort alle Schalter auf Null. Schalten Sie den Sicherungsautomaten aus / drehen Sie die Sicherungen heraus. Lassen Sie nach Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen.



Gesundheitsgefahr!

Fleisch und Fisch nicht im Backofen auftauen!

Das Auftauen mit Heißluft oder bei Raumtemperatur kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen wie Salmonellen führen. Besser rechtzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit muss abfließen können.



Achtung!

Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie es auf der Verpackung gezeigt ist.

Heben Sie den Herd nicht am Türgriff an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Herds zu tragen.

Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Die Kochplatten/-zonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.

Auch kleine Gegenstände können große Auswirkungen haben, wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen. Also z.B, keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank fallen lassen.

Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.

Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um eventuell kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.

Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.

Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fett kann Feuer fangen.

Backofen nicht als Stauraum nutzen.

Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver, Backofenspray oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.

Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.

Vor dem Reinigen Herd / Kochzonen vollständig abkühlen lassen.

Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

(Optional, falls zutreffend; Anm. d. Prüfers)

Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

– Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.

– Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.

– Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.

– Niema ls im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!

3.0 Montage

Der moderne, funktionelle und praktische Einbauherd wird mit hochwertigen Materialien produziert und wird Ihre Erwartungen in aller Hinsicht zufrieden stellen. Um gute Koch- und Backergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte diese Betriebsanleitung sorgfältig durch. Nachstehende Informationen betreffen die Anweisungen zum richtigen Aufbau und zu den Bedienvorgängen. Diese Betriebsanleitung sollte besonders von dem Techniker gelesen werden, der das Gerät aufbaut.

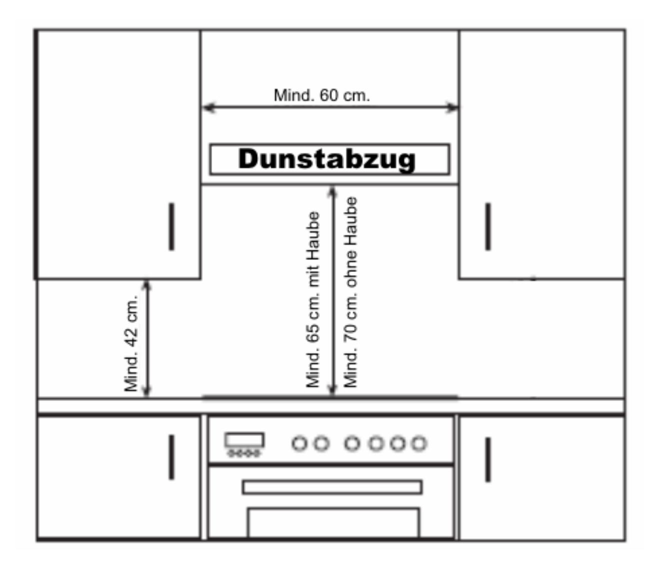
3.1 Aufbau des Herdes



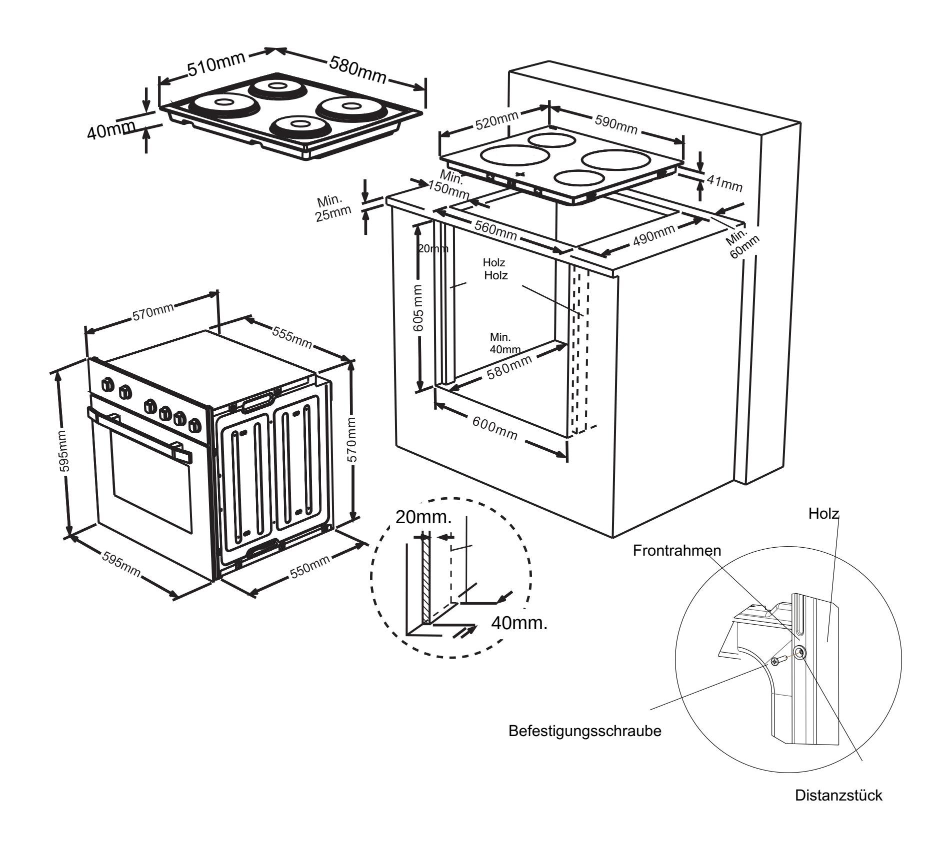
Bei der Standortwahl des Herdes sollte darauf geachtet werden, dass sich in dessen Nähe keine schnell brennbaren Materialien befinden (z. B. Vorhänge, Linoleum etc.).

Gegenstände wie Möbel und Ähnliches, die in der Nähe des Herdes stehen, müssen aus Werkstoffen bestehen, die eine Temperatur von mindestens 50℃ bestehen können.

Hängeschränke und Dunstabzugshauben über dem Einbauherd sollten wie gezeigt angebracht werden. Demnach soll der Abstand zwischen Dunstabzugshaube und Herdplatte min. 65 cm betragen. Falls keine Dunstabzugshaube vorhanden ist, sollte die freie Höhe mindestens 70 cm betragen.

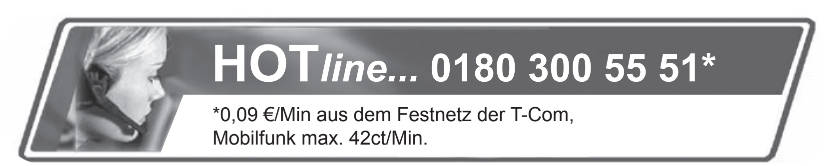


3.2 Herdmontage



Stellen Sie nach Entfernung des Verpackungsmaterials sicher, dass der Herd nicht beschädigt ist. Wenn Sie irgendwelche Fehler vermuten, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden. Kontaktieren Sie umgehend einen Kundendienst.
Achtung! Der Griff an der Backofentür ist nicht zum Anheben oder Verschieben des Herdes geeignet!
Setzen Sie den Herd teilweise durch Hineinschieben in den Schrank ein. Öffnen Sie die Herdklappe und setzen Sie 4 Schrauben in die versenkten Bohrungen im vorderen Rahmen ein. Bringen Sie die Distanzstücke den vorderen Flansch des vorderen Rahmens an und schrauben Sie diese fest, bis die Oberfläche der Distanzstücke vorderen Rahmen berührt. Achten Sie dabei darauf, dass die abgeschrägte Kante jedes Distanzstücks zur runden Kante des vorderen Rahmens zeigt. Schieben Sie das Gerät nun ganz hinein und schrauben Sie es am Holz fest.

Die Abmessungen und das Material des Schrankes, in welchen der Herd eingebaut werden soll, müssen richtig und gegen hohe Temperaturen beständig sein.



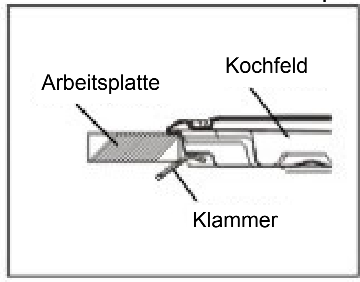
Bei einem korrekten Einbau muss der Kontakt mit elektrischen und isolierten Teilen verhindert werden. Isolierte Teile müssen so eingepasst werden, dass sichergestellt ist, dass sie nicht durch irgendein Werkzeug entfernt werden können. Es ist nicht zu empfehlen, das Gerät in der Nähe eines Kühlschranks oder Tiefkühlgeräts zu installieren. Die Funktion dieser Geräte würde andernfalls durch die entstehende Hitze beeinträchtigt werden.

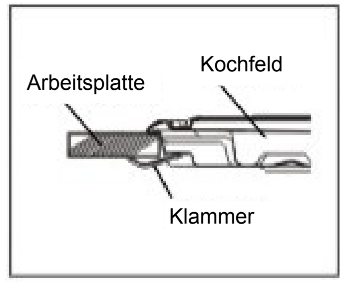
Kontaktieren Sie umgehend einen Kundendienst.

3.3 Montage Kochfeld

Damit auf der Arbeitsplatte verschüttete Flüssigkeiten keine Schäden am Herd verursachen, ist an dem Ceran-Kochfeld eine spezielle Dichtmasse angebracht.
Setzen Sie das Kochfeld in den vorgesehenen Ausschnitt ein. Achten Sie auf die Maße zum Einbau des Kochfeldes, bei einem zu großen Ausschnitt der Arbeitsplatte besteht die Gefahr, dass das Kochfeld nicht fixiert werden kann.
Die Klammern zur Fixierung sind beim Ceranfeld vormontiert und fixieren nur bei korrektem Ausschnittmaß.

Beim konventionellen Kochfeld müssen Sie die Dichtmasse und die Klammern bei der Montage anbringen. Die Dichtmasse bringen Sie bitte am Rand des Ausschnittes an. Setzen Sie nun das Kochfeld in den Ausschnitt und befestigen die Klammern von unten. Es gibt für diese Klammern zwei Montagemöglichkeiten(wie unten abgebildet).
Welche Montage durchgeführt wird, ist abhängig von der Beschaffenheit Ihrer Arbeitsplatte





3.4 Elektrischer Anschluss



BEI DER VERKABELUNG DES HERDS MÜSSEN UNBEDINGT DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEFOLGT WERDEN:

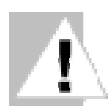


DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN UND VERLUSTE, DIE DURCH NICHTEINHALTUNG DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ENTSTEHEN KÖNNEN!

Das Erdungskabel muss mit der Schraube am gekennzeichneten Erdungsanschluss befestigt werden. Die Stromleitungen müssen angeschlossen werden. Wenn am Installationsort kein den Vorschriften entsprechender geerdeter Anschluss zur Verfügung steht, müssen Sie umgehend einen qualifizierten Elektriker kontaktieren.

Der geerdete Anschluss muss sich in unmittelbarer Nähe zum Gerät befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.
Das Stromkabel darf niemals mit heißen Flächen des Gerätes in Kontakt kommen.
Bei einer Beschädigung des Stromkabels müssen Sie sofort einen qualifizierten Elektriker kontaktieren. Das Kabel darf nur vom einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

Netz- und Kochfeld-Anschluss: Hinweise für den Installateur



Stromschlag-/Brandgefahr!

Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.

Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

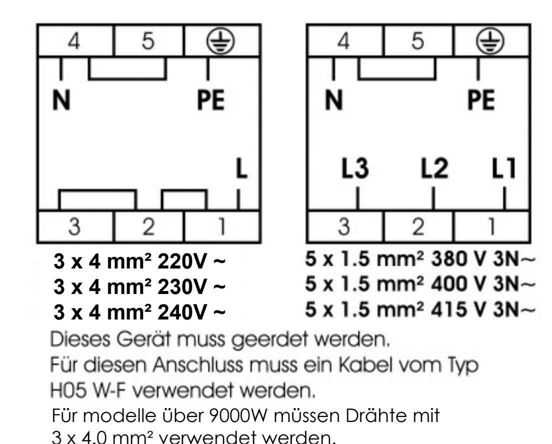
Backofen anschließen

Anschlussbedingungen
- Das Gerät ist ausgelegt für:
  - Drehstrom 380-400V mit Null-Leiter
  - Wechselstro m 220-230V.
- Es ist eine separate Stromversorgung (Absicherung) erforderlich.
- Als Netzanschlussleitung muss eine Gummischlauchleitung H05V V-F mit Aderendhülsen und entsprechendem Nennquerschnitt verwendet werden (EN60335: 3x2,5mm^2 oder 5x1,5mm^2).
- Die VDE-Bestimmungen und die „ Technischen Anschlussbedingungen “ müssen beachtet werden.
- Der Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Backofen-Anschluss herstellen (Nur als Beispiel; Anm. d. Prüfers)

Die Klemmleiste und der Anschlussplan befinden sich an der Rückwand.
- Vor Zugang alle Versorgungsstromkreise ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.
- Vergewissern Sie sich, dass eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechenden Klemme herstellen.
- Je nach Anschluss-Art die Brücken gemäß Schaltbild herausnehmen oder einsetzen.
- Netzanschlusskabel gemäß Schaltbild anklemmen.
- Stecker des Kochfelds in die gleichfarbigen Buchsen auf der Herdoberseite stecken.

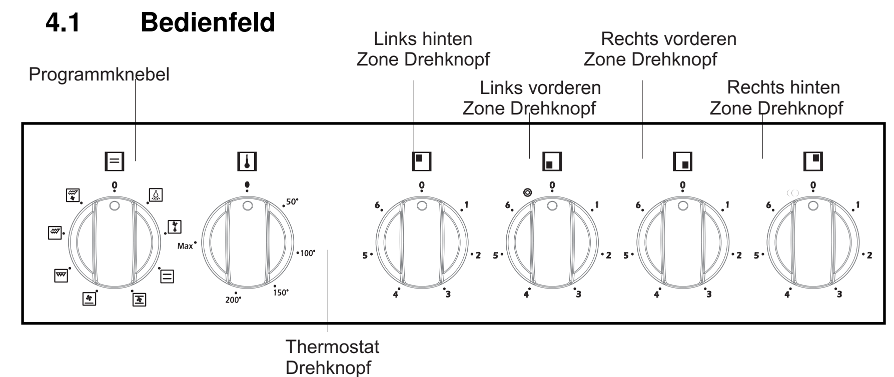
Der Anschluss des Gerätes muss durch einen qualifizierten Elektriker erfolgen. Es darf nur Kabel des Typs H05VV-F5 verwendet werden. Dieses Kabel wird im Fachhandel auch als Herdanschluß-Leitung bezeichnet.
Falsches Anschließen kann das Gerät beschädigen. Ein solcher Schaden **wird nicht durch die Garantie abgedeckt.**



Der Anschluss des Gerätes soll so erfolgen, wie in der Abbildung angegeben. Das Gerät ist so konstruiert, dass es fest am Stromnetz angeschlossen wird. Installieren Sie innerhalb des Schaltkreises einen allpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm (Nennwert 32A, verzögert).

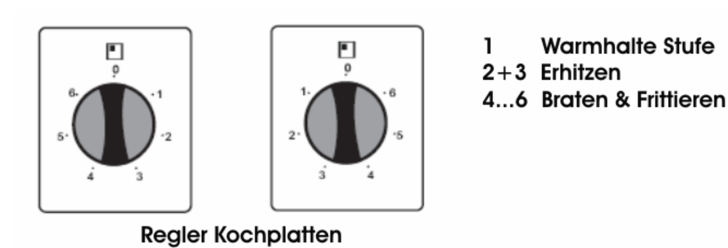
4.0 Bedienung des Herdes

4.1 Bedienfeld



4.2 Verwendung des Kochfeldes

Bei Einbauherden wird das Kochfeld durch 7–stufigen Regler auf der Bedienblende des Herdes kontrolliert. Die Stufe „0“ bedeutet, das Kochfeld ist ausgeschaltet. Die weiteren 6 Stufen bezeichnen:



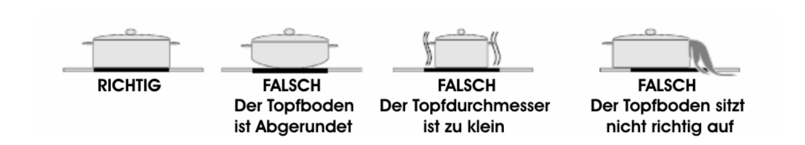
Die Oberseite des Elektroherds ist mit einem hitzebeständigen Schutzmaterial versehen. Bei der ersten Benutzung drehen Sie den Schalter für das Kochfeld auf "3" und lassen es dann fünf Minuten an, um diese Schutzschicht einzubrennen und zu härten.
Glaskeramik ist gegen Wärme und Überhitzung sehr beständig. Das eingeschaltete Kochfeld wird rot. Bei Inbetriebnahme einer Wärmestufe entsteht ein leichtes Geräusch, das ganz normal ist und technische Ursachen hat. Wenn ein Topf scharfe Kanten hat oder nicht vorsichtig auf das Glaskeramikfeld gesetzt wird, kann die Oberfläche beschädigt werden.

Es wird daher empfohlen, das Glaskeramikkochfeld sorgfältig zu behandeln.

Die Restwärmeanzeige beim Glaskeramikkochfeld leuchtet solang bis die jeweilige Herdplatte gefahrlos wieder berührt werden kann.

Verbrennungsgefahr!
Bei einer Stromunterbrechung erlischt die Restwäreanzeige und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

Die Zweikreiszone kann in zwei verschiedenen Bereichen beheizt werden. Sie können Zeit und Energie sparen, wenn Sie Stufe 1 für kleine Töpfe/Pfannen (o 115 mm) und Stufe 1 zusammen mit Stufe 2 für große Töpfe/Pfannen (o 180 mm) verwenden.
Die Bräterzone (ovales Kochfeld) ist bestens für große ovale Töpfe oder Bräter geeignet. Die Zuschaltung der Zweikreis- bzw. Bräterzone erfolgt am entsprechenden Knebel an Ihrem Einbauherd.



Sicherheitshinweise

Wenn der Knebel für das Kochfeld auf eine andere Stellung als "0" gebracht wird, leuchtet die Betriebsanzeige für das Heizelement.

Verwenden Sie nur Töpfe, die genau auf den Durchmesser der Kochzone passen.

Stellen Sie sicher, dass der Boden nicht nass oder feucht ist, bevor Sie auf den Topf auf das Kochfeld stellen.

Betreiben Sie das Kochfeld niemals mit leeren Töpfen oder Pfannen. Die Temperatur der Töpfe oder Pfannen kann sehr hoch werden, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie daher Kinder und Haustiere während und nach der Verwendung von dem Herd fern.

Wenn Sie einen Sprung oder Riss auf dem Kochfeld entdecken, schalten Sie den Herd sofort ab und lassen Sie das Kochfeld von einem qualifizierten Kundendienst austauschen.

Nach Gebrauch muss das Kochfeld (um einen weiteren reibungslosen Betrieb und eine lange Lebensdauer sicherzustellen) mit geeigneten Reinigungsmitteln gründlich gesäubert werden.

Um Verschmutzung zu vermeiden und das ursprüngliche Aussehen zu erhalten, sollten Sie die Kochstellen mit einem leicht geölten Lappen einreiben. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.

Um Energie zu sparen, sollte der verwendete Topf keinen kleineren oder größeren Durchmesser haben, als der des Kochfeldes.

Da bei Betrieb das Kochfeld heiß ist, muss vermieden werden, dass kleine Kinder an die Oberfläche herankommen. Da Bratöl leicht brennbar ist, sollte in einem geschlossenen Topf gebraten werden. Bitte schneiden Sie kein Brot etc. auf dem Glaskeramikkochfeld.

Verwenden Sie keine Töpfe mit Alu-Boden. Bitte stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Glaskeramikkochfeld.

Stellen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf das Glaskeramikkochfeld. Sollten aus irgendwelchen Gründen Kunststoff oder Aluminium darauf geschmolzen sein, so entfernen Sie dies mit dem Schaber.

Bitte verwenden Sie keinen Schwamm oder Topfreiniger. Reinigungsmittelrückstände können Feuer verursachen oder zum Verblassen der Glasfarbe führen.

Tipps zum Garen und Energie sparen

Einstellung [1]	Anwendung	Beispiele
1	Schwaches Fortkochen bzw. Warmhalten	Quellen von Reis
2	Fortkochen für die meisten Gerichte	Für Suppen und Gemüse
3	Schwaches Braten bzw. starkes Fortkochen	Für Paniertes
4	Normales Braten	Für Bratkartoffeln
5	Starkes Braten	Für Kurzgebratenes
6	Anbraten und Ankochen	Für Kartoffeln, Schmorbraten

[1] Bei kleineren Mengen eine ½ Stufe niedriger, bei größeren Mengen eine ½ Stufe höher wählen.

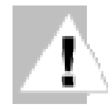
– Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen.
– Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe schalt en; bei größeren Töpfen und Pfannen auf „2“, sonst reicht Einstellung „1“.
– Braten über 1 kg am besten im Backofen garen.
– Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.
– Restwärme der Kochzonen nutzen. Die Wärme reicht für ca. 5 bis 10 Minuten, z.B. zum Quellen von Reis.

4.3 Benutzung des Backofens

Erstinbetriebnahme

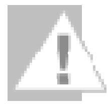
Vorreinigung

Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, *müssen* Sie eine *Vorreinigung* durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.



Verbrühungsgefahr!

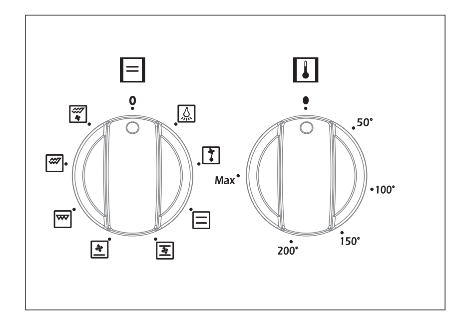
Wasser unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen!



Achtung!

Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Scheuerpulver verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

1. Backblech(e) auf die unteren Ebenen des Backofens schieben und zur Hälfte mit Wasser füllen.
2. Fettpfanne auf die Ebene darüber schieben und zur Hälfte mit Wasser füllen.
3. Den Bratrost oberhalb der Fettpfanne einschieben. Backofentür schließen.
4. Den Backofen einschalten und bei 100°C mit Ober- und Unterhitze betreiben: Programmknebel auf und Thermostaten□im Uhrzeigersinn auf 100 drehen.
5. Nach 1 Stunde Backofen ausschalten, **Wasser□abkühlen** lassen. Bratrost, Fettpfanne und Backblech(e) entnehmen.
6. Backofen mit ein wenig Spülmittel und Wasser nachwischen.
7. Bratrost und Backblech(e) ebenfalls mit Wasser und Spülmittel abwaschen. Nun sollten alle Rückstände entfernt sein.



Programmknebel Thermostat

Der Schalter, "Programmknebel" ermöglicht die Auswahl der Verschiednen Ofenfunktionen.
Nähere Erklärungen zu den Funktionen sind in Tabelle 1 erläutert. Damit das von Ihnen ausgewählte Backprogramm funktioniert, bringen Sie den Thermostatregler auf eine von Ihnen ausgewählte Temperatur.

"Verbrennungsgefahr!
Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß - vermeiden Sie direkte Berührung.
Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür! Heißer Dampf tritt aus.

Der Thermostat-Schalter ermöglicht Ihnen die Auswahl der Ofentemperatur. Sie wird zusammen wird mit dem Regler für die Ofenfunktion verwendet. Wenn die Ofenwärme den eingestellten Wert erreicht hat, unterbricht der Thermostat den Stromkreis und die Thermostatlampe erlischt.
Ist die Wärme noch unter dem eingestellten Wert, schaltet sich der Thermostat automatisch wieder ein und die Thermostatlampe leuchtet.

Tabelle1

	Das Backraumlicht wird eingeschaltet.
	Das Backraumlicht, die rote Warnleuchte und der Ventilator werden eingeschaltet. Diese Funktion dient zum Auftauen gefrorener Nahrungsmittel.
	Thermostat, Warnleuchten, und die oberen / unteren Heizelemente werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, und die oberen / unteren Heizelemente werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, und das untere Heizelement werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten und der Griller werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, das obere Heizelement und der Griller werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, das untere Heizelement, der Griller, der Ventilator und die Hähnchengrillfunktion werden eingeschaltet.

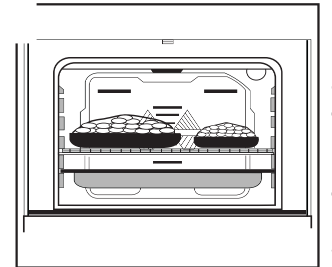
Die Verfügbarkeit der beschriebenen Funktionen ist vom Produktmodell abhängig.



ERWENDUNG DER FUNKTIONSSTEUERTASTE FÜR DAS BACKROHR



Auftaufunktion:



Sie starten den Auftauvorgang, indem Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in das Backrohr legen und den Schalter in die entsprechende Stellung bringen. Mit dieser Funktion werden die Nahrungsmittel nicht gegart; sie dient nur zum Auftauen in einer kurzen Zeit. Legen Sie die aufzutauenden Nahrungsmittel auf den Rost und schieben Sie diesen in den dritten Einschub von unten. Schieben Sie ein Backblech in den unteren Einschub, um beim Auftauen eventuell ablaufendes Wasser aufzufangen.

Ober-/Unterhitze-Funktion (Normales Garen)

Bei diesem auch als traditionelle Methode bezeichneten Verfahren sorgt die von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig in das Backrohr abgegebene Hitze dafür, dass das Gargut von oben und unten gegart wird. Stellen Sie die Thermostattaste des Herds auf die in der Gartabelle für den gewählten Kochvorgang empfohlene Temperatur ein. Es wird empfohlen, den Herd für etwa 10 Minuten vorzuheizen. Lassen Sie das Gargut, das Sie in einen geeigneten Behälter gegeben haben, für die empfohlene Zeit garen. Diese Einstellung wird bevorzugt für **Kuchen, Biskuits, Gebäck, überbackene Nudelgerichte, Lasagne und Pizza** verwendet.
Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. Da der Herd noch heiß ist, **sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten**.



Ober-/Unterhitze-Funktion mit Umluft (Normales Garen mit Umluft)

Hierbei wird die Luft von den oberen und unteren Heizelementen über das Gebläse und den Ventilator im Backrohr verteilt.
Stellen Sie die Thermostattaste des Herds auf die in der Gartabelle für den gewählten Kochvorgang empfohlene Temperatur ein. Drehen Sie den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die empfohlene Garzeit ein und heizen Sie den Herd für 10 Minuten vor. Das in einen geeigneten Behälter gelegte Gargut wird in den Herd gegeben und der Vorgang gestartet. Mit dieser Stellung erzielen Sie normalerweise sehr gute Ergebnisse für Gebäck. Mit dieser Einstellung wird das gesamte Gargut gleichmäßig durchgegart.
Geeignet zum Garen eines Backblechs
Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.



Unterhitze-Funktion mit Umluft (Normales Garen mit Umluft)

Die Funktion Unterhitze - Funktion mit Umluft ist ideal für ***Pizza***. Während der Ventilator die Hitze gleichmäßig im ganzen Backrohr verteilt, stellt das untere Heizelement das Backen des Pizzateigs sicher. Drehen Sie den Thermostatregler, so dass er auf das Symbol für diese Funktion zeigt. Nach einer Vorheizzeit von 10 Minuten können Sie das Gargut ins Backrohr geben.

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist).

Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. **Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.**
Die Funktion Turbo-Umluft und Unteres Heizelement ist ideal zum Backen von Pizza. Während der Ventilator die Hitze gleichmäßig im ganzen Backrohr verteilt, stellt das untere Heizelement das Backen des Pizzateigs sicher.

Grill Funktion

Diese Funktion wird zum Grillen und Grillen/Braten von Hähnchen verwendet. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Grillrost und schieben diesen in den höchsten Einschub. Nach dem Einschieben des Blechs auf den dritten Einschub können Sie den Grillvorgang starten. Mit diesem Blech auf dem dritten Einschub wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen.
Beim Grillen muss die Backraumtür geschlossen bleiben und die Temperatur auf 190° eingestellt werden.
Drehen Sie den Thermostatregler, so dass er auf diesen Wert zeigt. Nach einer Vorheizzeit von 5 Minuten können Sie das Gargut ins Backrohr geben.
Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist).

Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.



Oberhitze- / Grill Funktion

Diese Funktion wird zum schnelleren Grillen, Grillen/Braten von Hähnchen verwendet. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Grillrost und schieben diesen in den höchsten Einschub. Nach dem Einschieben des Blechs auf den dritten Einschub können Sie den Grillvorgang starten. 3. Mit diesem Blech auf dem dritten Einschub wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen.
Beim Grillen muss die Backraumtür geschlossen bleiben und die Temperatur auf 190° eingestellt werden. Drehen Sie den Thermostatregler, so dass er auf diesen Wert zeigt. Nach einer Vorheizzeit von 5 Minuten können Sie das Gargut ins Backrohr geben.Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. **Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.**



Oberhitze- /Grill- und Umluft-Funktion

Mit dieser Funktion wird das vollständige Durchgaren durch Zusammenarbeit des Ventilators, des Grills und des oberen Heizelements erzielt. Diese Funktion wird auch zum schnelleren Grillen, Grillen auf größerer Rostfläche, Grillen/Braten von Hähnchen verwendet. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Grillrost und schieben diesen in den höchsten Einschub. Nach dem Einschieben des Blechs auf den dritten Einschub können Sie den Grillvorgang starten. 3. Mit diesem Blech auf dem dritten Einschub wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen. ***Beim Grillen muss die Backraumtür geschlossen bleiben und die Temperatur auf 190° eingestellt werden.*** Drehen Sie den Thermostatregler, so dass er auf diesen Wert zeigt. Nach einer Vorheizzeit von 5 Minuten können Sie das Gargut ins Backrohr geben.Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, in dem Sie die Backrohrtür offenlassen. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.

Nach dem Backvorgang stellen Sie den Regler für die Herdfunktion und den Thermostat wieder auf Null.

Nehmen Sie das fertige Essen aus dem Herd heraus und stellen Sie es auf einen sicheren Platz. Zum Abkühlen lassen Sie die Tür offen. Da der Ofen noch warm ist,

halten Sie Ihre Kinder vom Herd fern.



4.4 Backzeiten

GERICHTE	TURBO			UNTER/OBERHITZE			UNTERER/OBERER VENTILATOR			GRILL		
	Thermostat Pos. (ºC)	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat Pos. (ºC)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat Pos. (ºC)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat Pos. (ºC)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*
Schichtgebäck	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Kuchen	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Kekse	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Gegrillte Fleischklöße										200	4	10 - 15
Flüssigkeitsreiche Gerichte	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Hähnchen				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Kotelett										200	3 - 4	15 - 25
RIndersteak										200	4	15 - 25
Kuchen, zwei Bleche	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Gebäck, zwei Bleche	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

* Mit Hähnchenbratspieß garen

5.0 Reinigung und Wartung

5.1 Backofen

Vor Beginn der Reinigung schalten Sie unbedingt das Gerät aus.
Achtung!
Backofen abkühlen lassen.
Keine aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel, Backofenspray oder Stahlschwämme verwenden!
Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.
Das beste Ergebnis für die Innenreinigung des Backofens erzielen Sie, wenn der Herd lauwarm ist. Nach jedem Gebrauch des Backofens wischen Sie diesen mit einem weichen Tuch mit Wasser und Seife aus. Danach wischen Sie den Herd mit einem feuchten Tuch nochmals ab und lassen ihn trocknen. Von Zeit zu Zeit sollte man eine Komplettreinigung mit einem flüssigen Reinigungsmittel durchführen. Verwenden Sie keine trockenen und pulvrigen Reinigungsmittel. Bei beschichteten und emaillierten Produkten ist die Reinigung des Innengerüstes und der hinteren und seitlichen Wände nicht notwendig.

5.2 Kochfeld

Vor Beginn der Reinigung warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
Achtung!
Keine aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel, Backofenspray oder Stahlschwämme verwenden!
Verwenden Sie Reinigungscreme oder flüssiges Waschmittel.
Das Kochfeld soll so mit kaltem Wasser abgewischt werden, dass das Reinigungsmittel darauf nicht anhaftet und mit einem weichen Tuch getrocknet werden kann.
Zur Reinigung der übergelaufenen Speisen und Speisereste können Sie den Schaber (bei Glaskeramikfeldern) verwenden, der zusammen mit dem Produkt geliefert wurde.
Wenn Süßwaren verschüttet wurden, sollten Sie sofort reinigen, ohne die Abkühlung des Kochfeldes abzuwarten.
Stahlbürsten können die Oberfläche des Glaskeramikkochfeldes beschädigen.
Der Staub auf der Fläche soll mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
Evtl. Abfärbung des Kochfeldes beeinflussen die funktionelle Struktur des Herdes nicht.

Der Grund der Abfärbung ist nicht auf das Material zurückzuführen, eventuell wurden verbrannte Reste auf der Fläche gereinigt, die Oberfläche der verwendeten Töpfe ist abgenutzt oder es wurden keine geeigneten Reinigungsmittel verwendet.
Der Reinigungsschaber soll stets vor den chemischen Reinigungsmitteln verwendet werden. Mit diesem Schaber können Sie auch den geringsten Schmutz auf der Oberfläche reinigen. Schwere Verschmutzungen durch geschmolzene Kunststoffe, schwere Öle oder Süßwaren können ebenfalls mit diesem Schaber entfernt werden. Da in dem Schaber eine Rasierklinke angebracht ist, ist dieser gefährlich und muss von Kindern fern gehalten werden.

Gehäuse-Oberflächen reinigen



Achtung!

Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.
Keine aggressiven Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden!

- Lackierte Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.
- Edelstahl-Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen oder Spezialpflegemittel für Edelstahl-Oberflächen verwenden.

Keine Scheuermittel verwenden!

5.3 Wartung

Wechsel der Herdlampe

Wir empfehlen Ihnen, dass dieser Vorgang durch einen qualifizierten Techniker vorgenommen wird.



Verbrennungsgefahr!
Schalten Sie zuerst das Gerät spannungsfrei und achten Sie darauf, dass der Herd abgekühlt ist. Nehmen Sie das Schutzglas von der Lampe ab und schrauben Sie die alte Glühbirne aus der Buchse. Drehen Sie eine neue Glühbirne, die gegen eine Temperatur von 300° C beständig ist, ein. Diese Glühbirne können Sie vom zuständigen Kundendienst oder im Fachhandel beziehen. Setzen Sie das Schutzglas wieder an seine Stelle. Nach diesem Vorgang ist Ihr Herd betriebsbereit.

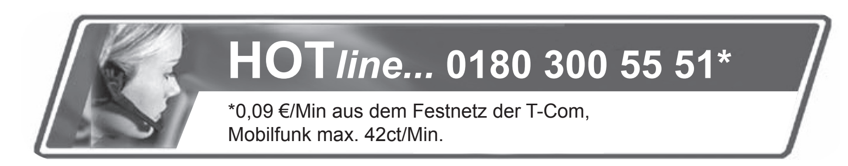
6.0 Fehlersuche, Kundendienst, Transport

6.1 Fehlersuche

Der Herd ist nicht betriebsbereit:
Möglicherweise sitzt der Stecker nicht richtig in der Steckdose oder die Sicherung funktioniert nicht.
Der Herd heizt nicht:
Möglicherweise wurde die Wärmeeinstellung mit dem Thermostat nicht eingestellt.
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht:
Kontrollieren Sie bitte, ob ein Stromausfall vorliegt oder die Lampe defekt ist. Falls ja, rufen Sie den Kundendienst an.
Kochen
(ungleichmäßiges Kochen im unteren und oberen Teil):
Kontrollieren Sie die Ebenen, die Kochzeit und die Wärmewerte nach der Betriebsanleitung.

Sollten Sie, außer diesen Punkten, noch weitere Probleme mit Ihrem Produkt haben, rufen Sie bitte den zuständigen Kundendienst an.



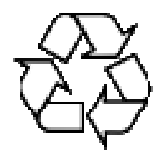


Gefahr!
Versuchen Sie niemals, das defekte - oder vermeintlich defekte - Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

6.2 Transport

Wenn Sie den Herd transportieren müssen:
Heben Sie die Originalverpackung für weitere Transporte auf.
Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung.
Fixieren Sie die Abdeckungen, Topfgitter und andere bewegliche Teile mit Klebeband auf den Kochplatten.
Legen Sie Papier zwischen der oberen Abdeckung und dem Kochfeld ein. Schließen Sie dann die Abdeckung und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden.
Fixieren Sie Karton oder Papier mit Klebeband auf der Tür und innen auf der Glasscheibe, damit die Backbleche oder der Grillrost die Tür beim Transport nicht beschädigen können.
Befestigen Sie die Tür ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.
Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben:
Schützen Sie die Außenflächen (Glasflächen und lackierte Wände) gegen Stöße und Schläge.

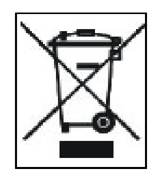
Recycling



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreu ndlichen, wiederverwertbaren Mate rialien hergestellt:
– Außenverpackung aus Pappe
– Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
– Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
– Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine Reparatur-Annahmestelle gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.
Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Entsorgung des Gerätes



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.